

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 4. Bromberg, den 28. Januar 1934.

Das Wasser im Boden.

Von Dr. Wilsing, Nedlitz i. Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule, Bromberg.*)

Wenn man den Standpunkt der Wissenschaft in den letzten Jahrzehnten annimmt, dann denkt man sich die Erdteile Nord- und Südamerika als von Europa und Afrika abgerissen und auseinandergezogen; und der Abstand der beiden großen Teile, der durch den Atlantischen Ozean ausgefüllt ist, wird — langsam, aber sicher — von Jahr zu Jahr größer. Demnach müssen die Erdteile in den Meeren schwimmen; jedenfalls „schwimmen" sie auch zum Teil auf der glühend flüssigen Masse unseres Erdinnern; denn die feste, harte Kruste unseres Erdballes, welche wir auch kurz „Erde" oder auch „Boden" nennen, ist im Verhältnis zur ganzen Erdkugel betrachtet doch nur ein recht dünner Belag.

Und diese Kruste ist nun von allen Seiten und in allen Schichten von Wasser durchzogen, durchtränkt.

Wir wissen: wenn man ein Loch in die Erde gräbt, und läßt es einige Zeit offen stehen, dann findet sich bald Wasser darin; und wir sagen dann: das ist der „Grundwasserspiegel". Wir wissen auch, daß man fast überall auf „Grundwasser" stößt, einmal tiefer, einmal flacher unter der Oberfläche. Wenn man nun einen Brunnen anlegen will, benutzt man nicht dieses Grundwasser, welches der Brunnenbauer „Oberwasser" nennt, sondern man bohrt tiefer, oft 10—20 Meter tief, bis man auf eine zweite Wasserschicht stößt. Meist muß man — wenigstens in der Norddeutschen Tiefebene — eine starke Lehm- oder Tonschicht durchstoßen und findet dann in einer Kiesschicht gutes Wasser. Daraus geht hervor, daß im Boden mehrere Schichten Wasser übereinander lagern resp. verlaufen können.

Der Brunnenbauer weiß aber, daß er nicht überall in der Tiefe des Bodens auf Wasser stößt; er muß Glück haben und eine „Ader" treffen. Das zeigt uns, daß im Boden das Wasser in Form von Bächen ganz bestimmte Wege zieht; „Grundwasserströme" nennt sie der Wissenschaftler, und die Kenntnis, wo und wie diese Grundwasserströme verlaufen, ist so wichtig, daß die Staatsregierung fortgesetzt danach suchen und den Lauf dieser unterirdischen Ströme in eine Karte eintragen läßt. Diese Karten sind dann dem Techniker eine außerordentliche Hilfe bei der Aufstellung von Plänen für Wasserbauten (Flußregulierungen) Entwässerungs- und Bewässerungsanlagen.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Diese Karten beziehen sich natürlich nur auf eine verhältnismäßig geringe Tiefe, wie man sie bei Erdarbeiten, Brunnenbohrungen usw. antrifft. Aber auch in großen Tiefen, wie sie die Bergwerke ergeben, mehrere hundert Meter tief, stößt man auf genau dieselbe Erscheinung: Grundwasserströme! Und in solchen Mengen sammelt sich das Wasser in den Stollen und Gängen an, daß besondere Pumpwerke Tag und Nacht in Betrieb sein müssen, das Wasser auszupumpen. Und oft genug gelingt das nicht mehr: das Bergwerk „ersäuft".

Wenn wir uns das vor Augen halten, dann wird uns klar, daß die Erde in vielen, vielen Schichten von Wasserläufen durchzogen ist, die sich — ähnlich wie unsere oberirdischen Gewässer oftmals vereinigen, sich aber in den Schichten auch kreuzen und überqueren können — kurz also: ein Gewinde von „Wasseradern" durchzieht den Boden.

Da nun diese „Adern" nicht eingedämmt sind, muß, genau wie bei unsern Bächen und Flüssen, das Wasser teilweise auch seitlich in den Boden eindringen; es sickert auch nach unten durch, wenn es nicht durch eine Tonschicht aufgehalten wird, und es steigt hoch vermöge der „Kapillarkraft" (siehe unten). Somit ist der ganze Erdboden mit Wasser durchtränkt.

Die Menge des Wassers, die wie an verschiedenen Stellen finden, ist verschieden und zwar wegen der verschiedenen Eigenschaften des Bodens dem Wasser gegenüber.

Wir unterscheiden zwei Bodenteile, aus denen je nach der Mischung alle Bodenarten entstehen: Ton und Sand. Der „Sand" ist kleingeriebener „Kiesel"; jedes Sandkörnchen ist ein Kieselstein ,also ein festes Gebilde, das für Wasser undurchdringlich ist. Im Sande kann sich das Wasser also nur in den Zwischenräumen zwischen den einzelnen Steinchen aufhalten. Dort „liegt" das Wasser aber nicht still und faul an einer Stelle; nein, es sickert — wie oben schon gesagt — vermöge seiner Schwere nach unten; aber es steigt auch in die Höhe. Wasser wird von jedem festen Körper in gewisser Menge festgehalten. Regentropfen bleiben am Fenster, an der Mauer, an Bäumen hängen. Hier wirkt eine Anziehungskraft.

Wenn ein Wassertröpfchen an einen winzigen Zwischenraum zwischen den Sandkörnern kommt, ziehen die Wände der Körner das Wasser an, bis es den ganzen Zwischenraum gefüllt hat; aber im Boden stößt ein Zwischenraum

an den andern, also kommt das Tröpfchen immer wieder an einen neuen Raum und wird wieder angezogen. So wird also das Wasser im Boden hochgehoben und zwar am höchsten in dem feinsten Sande, weil da die feinsten — und meisten — Zwischenräume sind. In grobem Sande (mit großen Zwischenräumen) steigt das Wasser weniger hoch. Beim Ton geschieht einmal dasselbe wie hier im Sande. Aber der Ton besteht nicht aus Steinchen, sondern aus feinen Plättchen, die das Wasser selbst aufsaugen und dabei aufquillen. Der Ton kann also viel mehr Wasser aufnehmen als der Sand. Und deshalb sind Ton- und Lehmböden auch meist feuchter und halten das Wasser länger fest. Während der Sand das Wasser nur in den Zwischenräumen festhalten kann, oft genug auch nur an der Oberfläche der Steinchen, hält der Ton das Wasser auch in seinem Innern, hat also eine viel größere Wasser festhaltende Kraft und ebenso kann der Ton im Ganzen mehr Wasser aufnehmen, hat also auch eine viel größere Wasser fassende Kraft.

Nun ist uns klar, daß diese beiden Kräfte, welche für die Brauchbarkeit des Bodens zu landwirtschaftlichen Zwecken von so großer Wichtigkeit sind, einfach abhängen von der Zusammensetzung des Bodens, also von der Mischung zwischen Sand und Ton. Daneben spielt dann das Vorhandensein oder Fehlen eines Grundwasserstromes oder auch eines oberirdischen Wasserlaufes eine Rolle.

Wer „Boden" beurteilen will — und das soll jeder Landwirt — muß diese Verhältnisse beachten.

Das Schmieren der Maschinen.

„Wer gut schmiert, der gut fährt", heißt ein altes, wahres Sprichwort, das im Bauernbetrieb gar nicht genug beherzigt werden kann. Seine Befolgung ist gleichbedeutend mit der Erhaltung des gesamten Maschinen- und Geräteparks. Jedes Heißlaufen einer Radachse oder irgend eines Maschinenteils vermindert die Leistungsfähigkeit und erhöht das Reparaturen-Konto. Ich erinnere mich aus meiner landwirtschaftlichen Praxis an Betriebe, in denen die Auffassung über das Schmieren sehr verschieden war. In einem z. B. wurden jede Woche einige Stunden für das Schmieren angesetzt, in einem anderen dagegen mußte man sich die Zeit dazu geradezu stehlen. Im letzteren kam es dann öfters vor, daß gerade in der arbeitsreichsten Zeit ein Wagen oder eine Maschine sehr zum Nachteil des Betriebes plötzlich versagte.

Wichtig ist, daß zum Schmieren nur gute Schmiermittel verwandt werden. Das Beste ist hier gerade gut genug. Billige Öle oder Fette sind oft dadurch nachteilig, daß sie Säuren enthalten, welche die Metallteile angreifen oder bald verharzen. In bäuerlichen Kreisen wird das Petroleum vielfach noch als Schmiermittel angesehen. Tatsächlich besitzt es diese Eigenschaft jedoch nicht. Man kann mit ihm wohl verrostete Teile reinigen und verharzte Fette auflösen, aber schmierende Eigenschaften hat das Petroleum nur in ganz geringem Grade. Zur Reinigung aller Schmierlöcher von altem Öl tut es aber sehr gute Dienste. Bei dieser Gelegenheit müssen dann gleichzeitig Ansätze von Schmutz, Sand, kleine Steinchen, Holzsplitter und dergleichen gründlich entfernt werden. Sie sind nicht selten Ursache, daß Geräte auch bei regelmäßiger Schmierung vorzeitig unbrauchbar wurden. Zum mindesten muß jeder Wagen, jedes Ackergerät und jede Maschine einmal im Jahr ganz peinlich nachgesehen werden, es hat dasselbe also zu geschehen, was man beim Auto „das Überholen" nennt. Diese Maßnahme ist ganz besonders erforderlich vor der Außerdienststellung. Gut geschmiert kommen sie alsdann in die Einstellräume.

Neben der Güte des Schmiermaterials ist die Art und Weise des Schmierens für jedes Gerät und jede Maschine ausschlaggebend. Hier ist eigentlich Sparsamkeit am falschen Platze. Jedes Schmierloch muß nicht nur reichlich, sondern auch regelmäßig mit Öl versorgt werden. Dabei hat man sich davon zu überzeugen, daß die Leitungen zu den Zapfen offen und die Lagerstellen frei von jeder Verunreinigung sind. Das Gegenteil bewirkt die sichere Verharzung des Lagers mit seinen nachteiligen Folgen. Läuft ein Lager während der Arbeit warm, worauf besonders zu achten ist, so wird das betreffende Lager sofort gelüftet und erneut gut geschmiert. Hat man damit keinen Erfolg, dann stellt man eine Mischung von Schwefelblüte, fein gepulvertem Graphit und Öl zum Schmieren her. Hilft auch dieses Mittel nicht, so liegt die Ursache entweder bei den zu stramm angezogenen Lagerschrauben oder dem Nichtpassen des Zapfens in die Pfannen. Letztere müßten dann eventuell sorgfältig nachgearbeitet werden.

Falsch ist es, nicht staubdicht gekapselte Zahnradgetriebe zu ölen oder mit Fett zu schmieren. Man weiß aus der Praxis, daß sich dann nur Staub und alles Mögliche in den Zahnrädern festsetzt. Man schmiert daher zweckmäßiger mit einer wässerigen Graphitlösung.

Die heutige Zeit verlangt, daß der Wagen- und Maschinenpark besonders wachsam im Auge gehalten werden muß. Je besser man schmiert, desto geringer sind die Ausgaben dafür. Es gibt noch sehr viele, die davon nicht überzeugt sind. In der Probe werden diese aber die Bestätigung von dem Gesagten finden.

Nistgelegenheiten und Baustoffe für Kanarienvögel.

Von Paul Hohmann.

Ob wir nun die Kanarienzucht im großen oder im kleinen betreiben, stets müssen wir darauf sehen, daß auf jedes Zuchtweibchen zwei Nester kommen. Diese sind zum Teil etwas höher, zum Teil etwas tiefer anzubringen, da einzelne Weibchen hochgelegene Nester bevorzugen, andere aber lieber etwas niedriger nisten. Am zweckmäßigsten ist es, wenn immer zwei Nester dicht beieinander sind, die dann in der Regel von demselben Kanarienweibchen mit Beschlag belegt werden. Je nach der Einrichtung des Heckkäfigs bringen wir die Nester außen oder innen an, doch auch im letzteren Falle so, daß wir sie leicht herausnehmen können. Im Flugkäfig und im Zimmer legen manche Kanarien das Nest auch gern frei an. Ich bin jedoch nicht dafür, den Weibchen in dieser Beziehung ganz freien Willen zu lassen, da manche so loddrig bauen, daß nachher die Eier oder Jungen durchrutschen, also verloren gehen.

In diese Nester trägt das Weibchen die Niststoffe hinein. Das Männchen hilft ihm wohl, ohne aber diese Arbeit recht ernst zu nehmen. Die Weibchen selber zeigen hierbei mehr oder weniger Geschick.

*

Meist läßt der Bau der Nester nichts zu wünschen übrig, wenn wir den Kanarienweibchen Baustoffe mancherlei Art anbieten, am besten in einer außen am Käfig oder sonstwie im Innenraume angebrachten Raufe. Dort hinein legen wir Scharpie oder zerrissenes Leinen. Gern nehmen die Vögel zum Nestbau auch kurze weiche Federn, zerzupfte Watte, am liebsten weiße, Schweinsborsten, Pferde- und Kuhhaare, dürres, rundes Gras, wie wir es in Büscheln an Gräben finden, u. a. m.

Ist in einem Nistkasten oder Körbchen eine Brut großgeworden und ausgeflogen, so müssen diese Nistgelegenheiten unbedingt gereinigt werden, nachdem das alte Nistmaterial verbrannt ist. Andernfalls würden sich zum Schaden der Zucht die Blutmilben stark ausbreiten.

Landwirtschaftliches.

Kalkdüngung. Die geeignetste Zeit, den Hackfrüchten und der Sommerung eine Kalkgabe zukommen zu lassen, ist der Spätherbst und Winter. Während des Winters kann sich der Kalk im Boden verteilen und dann bereits im Frühjahr wirksam sein. Die Wirkung ist eine um so bessere, je gleichmäßiger der Kalk verteilt wird. Deshalb

streut man ihn bei trockenem Wetter und am besten mit der Maschine aus und vermischt ihn durch Eggen gut mit dem Boden. Schwere Böden bekommen 10 bis 20 Doppelzentner Branntkalk und leichte Böden 20 bis 40 Doppelzentner kohlensauren Kalk je Hektar. Auch die aus gebrannten und ungebrannten Kalken zusammengesetzten Mischkalke können in entsprechender Menge gleichfalls mit Vorteil verwandt werden. Bei einer Gesundungskalkung kann natürlich die erforderliche Kalkmenge nur auf Grund von Bodenuntersuchungen festgesetzt werden, die sich überhaupt vor jeder beabsichtigten Kalkung empfehlen.

Bodenbearbeitung und Garezustand. Die Lebenstätigkeit der Sproß- und Spaltpilze, mit deren Hilfe wir einen guten Garezustand des Bodens erreichen, ist an organische Stoffe und vor allem an den Sauerstoff der Luft gebunden. Durch zweckmäßige Bodenbearbeitung können wir diese wichtige Arbeit der Kleinlebewesen unterstützen. Der Stalldung sollte nach dem Ausstreuen sofort untergepflügt werden, dadurch vermeiden wir nicht nur Nährstoffverluste, sondern unterbrechen auch nicht die Tätigkeit der genannten Pilze. Die Tiefe des Unterpflügens des Düngers ist von Wichtigkeit. Wird zu tief untergebracht, so wird die Luftzufuhr unterbunden, es erfolgt dann eine Vertorfung anstatt Verwesung des Düngers, ein guter Garezustand und eine Nährstoffanreicherung des Bodens tritt dann nicht ein. Der Dünger soll in mittlerer Tiefe untergebracht werden, allgemein gültige Maßzahlen gibt es nicht, da jeder Boden eine andere Zusammensetzung hat, auf leichterem Boden kann wegen der besseren Durchlüftung etwas tiefer untergebracht werden als auf schwerem. Nimmt man Gründüngungspflanzen zur Düngung, so sind diese vor Eintritt des Frostes unterzugraben, damit noch ein guter Garezustand des Bodens erreicht wird. Unsere Erträge sind umso höher, je tiefer wir den Boden lockern. Bringen wir aber den obersten Humusboden, in dem sich die Umsetzungsprozesse abspielen, durch Tiefenbearbeitung in den Untergrund, dann werden wir kaum höhere Ernten erzielen, da durch die Vermengung mit dem schlechteren Boden der Humusgehalt und damit der Garezustand des Bodens erheblich zurückgehen würde. Es soll bei einer Tiefenbearbeitung der Untergrund gelockert, die oberste Schicht gut durchgearbeitet werden, ohne daß eine Vermengung stattfindet. Nach der Ernte sollte jeder Acker sofort umgemacht werden, besonders dann, wenn noch Ernterückstände (Stoppeln, Blätter) vorhanden sind. Es werden dem Boden neue organische Stoffe zugeführt und die Tätigkeit der Bakterien wieder angeregt. Um den Boden während des Pflanzenbestandes — oft bildet sich unter den Blättern die sogenannte Schattengare — in gutem Garezustand zu halten, muß dieser bearbeitet und gelockert werden. Auf schweren Böden tritt nach heftigen Regengüssen sehr leicht ein Verschlämmen und Verkrusten und damit eine Luftzufuhrunterbindung nach den tieferen Schichten ein, so daß die Lebenstätigkeit der Kleinlebewesen aufhört. Je schwerer ein Boden ist, desto mehr muß gelockert werden. Zweckmäßige Bodenbearbeitung und richtige organische Düngergaben schaffen einen für die Pflanzen guten Garezustand des Bodens.

Viehzucht.

Praktische Futterkrippe für den Jungviehstall. Wenn man häufiger Gelegenheit hat, Jungviehställe in den verschiedensten Gegenden Deutschlands anzusehen, dann kann man beobachten, daß diese noch immer viel zu wünschen übrig lassen. So findet man nicht selten Kälber und Jungrinder angebunden vor den Futterkrippen, die eigentlich für ausgewachsene Tiere bestimmt sind. Um das Futter zu erreichen, müssen die Kälber ihren Hals hoch recken; die Folge davon ist, daß der Rücken sich biegt und mit der Zeit ein regelrechter Senkrücken entsteht. Schon manches wertvolle Tier mit guten Erbanlagen ist auf diese Weise der Zucht verloren gegangen. Man sorge also dafür, daß die Futterkrippen nicht zu hoch sind und der Körpergröße entsprechen. Um nun zu vermeiden, daß mehrere verschieden hohe Krippen für die einzelnen Altersstufen vorhanden sein müssen, kann man sich eine bewegliche Holzkrippe, die je nach der Größe der Tiere gestellt werden kann, herstellen.

Ist Gelbhafer oder Weißhafer als Futtermittel wertvoller? In der Praxis besteht vielfach die Ansicht, daß der Weißhafer als Futtermittel für Pferde usw. besser geeignet ist als der Gelbhafer. So haben z. B. auch die Proviantämter vor dem Kriege den Weißhafer beim Ankauf bevorzugt. Die üblichen Futtermitteltabellen geben über Unterschiede im Nährstoffgehalt zwischen den beiden Haferarten keine Auskunft, da nur Unterschiede nach den Eigenschaften flachkörnig, mittel und vollkörnig gemacht werden. Nähere Untersuchungen über den Futterwert einiger Gelb- und Weißhafersorten hat die Landwirtschaftliche Versuchsstation in Rostock angestellt. Dabei wurde festgestellt, daß die ebenfalls vielfach bestehende Ansicht des höheren Spelzengehaltes beim Weißhafer nicht unbedingt richtig ist. Es gibt eine Reihe von Weißhafersorten, die in dieser Hinsicht keinerlei Unterschiede gegenüber dem Gelbhafer aufweisen. Die Verdaulichkeit der beiden Haferarten war bei den Rostocker Versuchen mit ungefähr 75 Prozent gleich. Im Nährstoffgehalt bestanden keine wesentlichen Unterschiede. Der Gehalt an verdaulichem Eiweiß war beim Gelbhafer mit 8,19 Prozent etwas höher als beim Weißhafer mit 7,42 Prozent. Der Stärkewert in 100 Kilogramm betrug beim Gelbhafer 64,07 Kilogramm, beim Weißhafer 64,81 Kilogramm. Selbstverständlich wird der Gehalt durch die Witterung des betreffenden Jahres stark beeinflußt, außerdem werden sicher Unterschiede in den einzelnen Sorten bestehen. Jedenfalls dürfte aber wohl feststehen, daß der Weißhafer keineswegs wertvoller als Gelbhafer ist.

Geflügelzucht.

Die Herstellung einer heizbaren Hühnertränke. Eine einfache Tränke für das Hausgeflügel kann ohne Schwierigkeiten aus einer alten Kanne hergestellt werden. Zu diesem Zweck wird der Boden entfernt. Vom Klempner läßt man sich einen Untersatz zusammenlöten, der etwa 10 Zentimeter hoch und so groß ist, daß die Kanne bequem hineingestellt werden kann und außerdem noch ein etwa 6 Zentimeter breiter, freier Raum bleibt, der als Tränkrinne dient. Die Kanne erhält etwa ½ Zentimeter unter dem oberen Rand des Untersatzes ein Loch, die Füllung erfolgt durch den oberen Einguß der Kanne. Das Wasser läuft selbsttätig in die Tränkrinne nach. Um diese Tränke heizbar zu machen, benötigt man einen Untersatz aus Eisenblech, dessen Durchmesser mit dem der Tränke übereinstimmt. Das Material hierfür muß möglichst stark sein, damit es durch das Feuer nicht zerstört wird. Der Boden wird siebartig durchlöchert, darunter befindet sich der Aschkasten. Außerdem sind einige Löcher zur Zugregelung sowie zum Ablassen der entstehenden Gase anzubringen.

Wieviel wiegen gesunde Küken beim Schlüpfen? Das Gewicht der frisch geschlüpften Küken läßt einen Schluß auf ihre Qualität zu. Eine einfache Briefwaage ermittelt es ohne große Umstände. In der Regel kann man bei den frisch geschlüpften Küken innerhalb einer Rasse mehr oder weniger große Gewichtsunterschiede feststellen; diese schwanken zwischen 25 und 45 Gramm. Küken, die unter 35 Gramm wiegen, sind mit Vorsicht zu behandeln, und lehrreich ist es, die Entwicklung dieser zu leichten Küken zu beobachten. Der Züchter sollte sich Klarheit darüber verschaffen, was aus solchen Tieren wird und was sie leisten.

•

Die Gewichtsunterschiede gleichen sich aber recht bald aus, wenigstens solche, die innerhalb der normalen Grenzen liegen. Nach 8 Tagen schon ist ein Ausgleich merklich; dann wiegen normale Küken etwa 55—56 Gramm. Nach 14 Tagen beträgt das Gewicht schon etwa 100 Gramm, nach 4 Wochen ein halbes Pfund. Man kann den Züchtern nur raten, Küken, die hinter den angegebenen Gewichten trotz guter Pflege, bzw. bei gleicher Pflege, merklich zurückbleiben, abzusondern und sorglich zu pflegen. Zeigt sich dann kein guter Ausgleich, so lohnen solche Tierchen die Aufzucht nicht; auf jeden Fall sollen sie niemals in den Zuchtstamm kommen. **Kl.**

Für Haus und Herd.

Winterliche Gemüsesuppen.

Suppen haben ihr Für und Wider. Suppen machen Appetit — sie sind deshalb ganz besonders wichtig für unlustige Esser. Voraussetzung ist allerdings, daß die Suppen nicht zu gehaltvoll sind und in kleinen Mengen genossen werden. Ein Riesenteller voll von einer schmackhaften und zugleich sehr nahrhaften dickgekochten Suppe sättigt so und füllt derartig den Magen, daß unlustige Esser oder solche, die überhaupt wenig essen, meist schon völlig gesättigt sind. Bei jeder Suppe, die auf den Tisch gebracht wird, muß deshalb vorher bedacht werden, ob sie nur als Vorgericht bestimmt ist oder ob sie etwa als Eintopfgericht gelten soll und den Hauptbestandteil der Mahlzeit bildet.

Gerade jetzt im Winter sind Gemüsesuppen aller Art von besonderem Wert. Der Markt bietet auch in der kalten Jahreszeit noch eine ziemliche Auswahl an Frischgemüsen. Da sind die zahlreichen Kohlarten, da sind Mohrrüben und Winterspinat, da sind endlich Porree und Zwiebeln, die beide ganz besonders gesund sind. Man kann sich auf dem Markt oder im Gemüsegeschäft von allen vorhandenen Gemüsen etwas geben lassen und sie zu einer vorzüglichen Gemüsesuppe verwenden. Die Gemüse werden geputzt und in Salzwasser weichgekocht. Getrocknete Pilze werden eingeweicht, abgetrocknet und in steigender Butter, der man eine Kleinigkeit geriebene Zwiebel beigegeben hat, gedämpft, mit gehackter Petersilie überstreut und dann der Gemüsesuppe beigefügt. Die Pilze läßt man allein nur etwa 10 Minuten dämpfen, sie werden dann in der Suppe richtig weichgekocht. Zuletzt kommen einige in kleinere Stücke geschnittene Kartoffeln hinzu, und man kocht das Ganze auf kleiner Flamme langsam weich. Die Suppe wird kochend auf die Teller gefüllt, man kann jedem Teller einen Eßlöffel voll saurer Sahne beigeben. Bei Tisch kann noch über jeden Teller ein Teelöffel geriebener Schweizerkäse gestreut werden, das erhöht den Wohlgeschmack. Diese Suppe kann sowohl als Eintopfgericht — wie geschildert — zubereitet werden, als auch als Vorgericht, in diesem Falle läßt man die Kartoffeln und die saure Sahne fort.

Vorzüglich ist auch eine Suppe aus all jenen Suppenkräutern, die sonst nur zum Würzen der Gerichte Verwendung finden. Mohrrüben, Kerbel, Petersilie, Porree, Schnittlauch und einige Salatblätter, auch eine Handvoll Spinat werden geputzt, fein geschnitten und gewaschen. Nun wird in einer Pfanne Mehl lichtbraun geschwitzt und mit Wasser aufgefüllt, dem man einen Suppenwürfel beigegeben hat. Die Kräuter kommen hinein, die Suppe kocht bei gelinder Flamme ungefähr eine Stunde. Salz und Pfeffer werden kurz vor dem Abnehmen dazu gestreut und kochen noch einmal kurz mit auf.

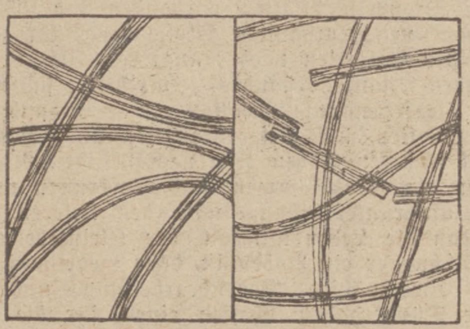
Weiße-Bohnen-Suppe. Die Bohnen werden verlesen, in kaltem Wasser gewaschen, auf das Feuer gebracht und mit einer Prise Salz gekocht. In einem anderen Topf wird ein Gänseklein gekocht, das man mit Suppengrün, einer ganzen geschälten Zwiebel auf das Feuer gebracht und wenig mit Salz gewürzt hat. Wenn das Gänseklein weich ist, wird die Brühe zu der Bohnensuppe geschüttet, das Fleisch von den Knochen gelöst, der Magen des Kleins zerschnitten und die kleinen Fleischstücke, in die Suppe geworfen, kochen noch einmal mit auf. Die Suppe wird mit den Bohnen angerichtet, die weich sein müssen.

Apfelsinenkuchen. 4 Apfelsinen werden in Scheiben geschnitten, tüchtig eingezuckert und für ein paar Stunden zurückgestellt. In der Zwischenzeit rührt man einen Teig aus ¼ Liter Milch, 8 Speiselöffel Mehl, 2 Speiselöffel Zucker, 2 Eiern, ½ Teelöffel Backpulver und etwas geriebener Apfelsinenschale. Eigelb und Eiweiß werden vorher für sich tüchtig geschlagen. Die Hälfte des Teiges tut man nun in eine gut ausgefettete Form, setzt diese eine Zeitlang in den Ofen, schichtet dann die Apfelsinenscheiben darauf und darüber den Rest des Teiges. Backdauer etwa 1 Stunde.

Süße Marmelade ohne Zucker. Das Geheimnis dieser Kochkunst liegt darin, daß man das Obst eindünstet. Durch den üblichen Wasserzusatz gehen nämlich die Zuckerbestandteile des Obstes beim Kochen verloren und müssen daher durch Zuckerzusatz ersetzt werden. Das Eindünstungsverfahren führt gegenüber dem Wasserkochprozeß schneller zum Ziel, und das erzeugte Produkt ist unbedingt wertvoller. Demgegenüber sind vielleicht die Vorarbeiten zur Eindünstung etwas umständlicher als bei der üblichen Marmeladenbereitung. Beim Herstellen von Marmelade ohne Zuckerzusatz ist das zu verwendende rohe Obst zuvor zu zerstückeln, am besten auf einem Reibeisen. Das Obst darf nicht geschält werden. Der so entstandene geriebene Brei darf nicht gleich auf starkes Feuer gesetzt werden, sondern muß auf gelindem Feuer allmählich zum Kochen gebracht werden. Macht sich ein Versüßen der Marmelade bei Verwendung wenig zuckerhaltiger Früchte notwendig, so geschieht solches durch Zusatz von Fruchtsäften. Besonders Birnensaft ist sehr zuckerhaltig. Obst, das sich schwer reiben läßt, wie alles Steinobst, zerkleinert man auf der Fleischhackmaschine.

*

Wie heiß plätten? Werden die Gewebe zu heiß gebügelt, so verlieren sie ihre Elastizität und reißen. An Hand einer Zeichnung sehen wir, wie (links im Bilde) einzelne Kunstseidefasern (160fache Vergrößerung) brüchig wurden, weil sie einer zu großen Hitze während des Bügelns ausgesetzt worden sind. Hingegen beweist das Gegenbeispiel (rechts im Bilde), daß bei nicht zu übermäßiger Erhitzung die Fasern fest und gesund geblieben sind. Ähnliches ließe sich hinsichtlich der anderen Gewebearten sagen. Es genügt also durchaus nicht, mit dem naßgemachten Finger zu probieren, ob das Plätteisen die „genügende" Wärme hat. Die Anheizzeit eines Plätteisens ist nach Möglichkeit zu erforschen, damit wir wissen, nach welcher Zeit wir unser Bügeleisen mäßig, stark oder sehr stark erwärmt haben. Hierbei entstehen freilich Schwierigkeiten, weil das gewöhnliche Plätteisen nicht längere Zeit gleichmäßig warm bleibt; wir beugen aber wenigstens dem zu heißen Bügeln der Wäschestücke vor. Erfreulicherweise trägt die Industrie neuzeitlichen Anforderungen Rechnung, indem Plätteisen auf den Markt gebracht wurden, besonders elektrische, die eine Temperaturregelung ermöglichen. Aber selbst das beste Plätteisen verfehlt seinen Zweck, wenn die Hausfrau nicht über die erforderliche Bügelhitze orientiert ist. Nachstehende Angaben dürften deshalb von Interesse sein:



Wolle: Es sollte eigentlich selbstverständlich sein, daß Wolle der Gefahr des Versengens am meisten ausgesetzt bleibt und deshalb nur bei mäßiger Wärme gebügelt werden kann.

Seide: Hier empfiehlt sich die gleiche Vorsicht wie bei Wolle.

Leinen: Hier können höhere und höchste Temperaturen in Frage kommen. Besonders empfiehlt sich das heiße Bügeln der Kinder- und Krankenbettwäsche, da gebügeltes Leinen angenehm kühl glatt und saugfähig ist.

Baumwolle: Baumwolle ist von allen Textilfasern am wenigsten empfindlich gegen Hitze.

Kunstseide: Hier ist zu unterscheiden zwischen solcher Kunstseide, die bei höheren Temperaturen nicht sengt, sondern schmilzt, und zwischen solcher, die ebenso widerstandsfähig ist wie Leinen oder Baumwolle.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.